

Mousse au chocolat noir et tahin

Ingrédients

3 jaunes d'oeufs
6 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
2 cs de vergeoise
1 cs de tahin
200 gr de chocolat noir
250 gr de mascarpone à température ambiante

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et réserver

Faire fondre le chocolat

Fouetter les jaunes avec le sucre, le mascarpone et le tahin

Ajouter le chocolat fondu

Incorporer délicatement les blancs réservés

Répartir dans des verrines

Mettre au frais au minimum 3h

